

Ingrédients et valeurs nutritionnelles.

Randonnée Gourmande

La terrine campagnarde au jus de truffes noires du Périgord 3% :

Ingrédients : gras de porc, viande de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, jus de truffes noires du Périgord 3%, amidon de maïs modifié, sel, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Origine Porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal/1345 kJ, Matières Grasses 29 g dont Acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15 g, Sel 1,7 g.

Rillettes pur canard :

Ingrédients : viande de canard, graisse de canard, sel, poivre. Origine canard : France.

VN pour 100 g : Energie 422 kcal/1761 kJ, Matières Grasses 39,1 g dont Acides gras saturés 12,7 g Glucides 0 g dont Sucres 0 g, Protéines 17,6 g, Sel 1,9 g.

Véritables Grillons du Périgord :

Ingrédients : viande de canard, viande de porc, gras de porc, graisse de canard, sel, poivre, ail. Origine porc et canard : France.

VN pour 100 g : Energie 415 kcal/1724 kJ, Matières Grasses 38.9 g dont Acides gras saturés 12 g, Glucides 0.3 g dont Sucres 0.3 g, Protéines 16.0 g, Sel 2,1 g.

Terrines campagnardes « casse-croûte du paysan » :

Ingrédients : viande de porc, gras de porc, foie de porc, blanc d'ŒUF, sel, amidon de maïs modifié, Armagnac, gélatine, poivre, sucre. Origine Porc : France.

VN pour 100 g : Energie 324 kcal/1345 kJ, Matières Grasses 29 g dont Acides gras saturés 11 g, Glucides 1 g dont Sucres 0,1 g, Protéines 15 g, Sel 1,7 g.

Rillettes royales de confit de canard au foie de canard :

Ingrédients : rillettes 77% (viande de canard confite, viande de porc, graisse de canard, sel, poivre, muscade), bloc de foie gras de canard 23% (foie gras de canard, eau, sel, poivre, sucre). Origine Porc et Canard : France.

VN pour 100 g : Energie 441 kcal/1820 kJ, Matières Grasses 42,2 g dont Acides gras saturés 15,1 g, Glucides <0,1 g dont Sucres <0,1 g Protéines 14,3 g, Sel 1,6 g.